



*Giulio Ferrari 2002
Blancs de blanc
Spumante
Trentino*

*Capitel Croce 2004
Roberto Anselmi
Veneto*

*Brunello di Montalcino « Riserva » 2006
Poggio Antico
Toscana*

*Materia Prima 2003
Montepulciano D'Abruzzo
Abruzzo*

*Sciacchetra « Cheo » 2009
Azienda agricola Cheo
Cinque Terre*



Salade liquide d'épinard, dorade sauvage et œuf de saumon

Joue de lotte et variation de pommes de terre violette

*Agnolotti farci avec le filet de veau,
jus de cuisson et truffe noir*

*Braisé de bœuf « cuit basse température »
et ses légumes*

Fromage
« Blu di Bufala »

Dessert

« Petite tarte aux abricots et sabayon froid à la noisette »

